

CHÂTEAU CARIGNAN
GRAND VIN DE BORDEAUX



L' ORANGERIE DE CARIGNAN - BLANC
AOP BORDEAUX BLANC

◇ **CÉPAGES**

80% Sauvignon, 20% Sémillon. Taille en Guyot double.

◇ **SOLS**

Coteaux argilo-calcaires recouverts de graves caillouteuses.

◇ **CLIMAT**

Climat océanique tempéré qui, associé à la proximité du fleuve de la Garonne, apporte un équilibre favorable à la culture de nos vignes.

◇ **VIGNE ET VENDANGES**

Âge moyen des vignes : 15 ans
Vendanges mécaniques.

◇ **MODE DE CULTURE**

Soucieux d'intégrer une démarche d'agriculture raisonnée, nous assurons pour la plupart de nos parcelles une fertilisation par des matières organiques naturelles et possédons notre propre station de traitement des effluents vinicoles.

◇ **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

Pressurage direct et élevage sur lies fines en cuves inox pendant 4 et 5 mois.

◇ **PRODUCTION**

Moyenne de 15 000 bouteilles par an.

◇ **ACCORDS METS & VINS**

Parfait à l'apéritif, il accompagnera très bien des salades de coquillages, des poissons grillés, une assiette de cuisses de grenouilles ou encore un flan aux asperges.

◇ **TEMPÉRATURE CONSEILLÉE ET CONSERVATION**

Entre 8° et 12°C, conservation de 1 à 2 ans.

◇ **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

Robe jaune pâle brillante. Nez très parfumé de fruits blancs, notes florales. La bouche est puissante et généreuse marquée par des arômes d'agrumes. Un style léger, acidulé sur une finale minérale qui apporte une belle ampleur.